Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8270936
Centre d'intérêt: 610

Chabot, Jacqueline.

Rapport sur le fonctionnement des cafétérias à la Commission scolaire régionale Louis-Fréchette / Jacqueline Chabot. -- Lévis : Hôtel-Dieu de Lévis, Département de santé communautaire, 1977.
[39] f. ; 28 cm.

Bibliogr.: f. 23.

Cote Dewey: 373.1716'09714/C428r Cote LC: LB/3479/.C38

Descripteur(s): *Cafétéria *Alimentation *Questionnaire *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de nom: *Commission scolaire régionale Louis-Fréchette (Lévis, Québec)

Identificateur(s) de sujet: *Education alimentaire

Le document présente les résultats d'une étude effectuée par le Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, étude préalable à l'élaboration d'un programme d'éducation en nutrition au niveau de l'enseignement secondaire. Il s'agit d'analyser la situation qui prévaut dans les cafétérias des écoles secondaires quant à la qualité des services offerts: coût et qualité des repas, types d'aliments disponibles, environnement physique, etc.

L'enquête a eu lieu au début de 1977 dans cinq des six écoles secondaires de la Commission scolaire régionale Louis-Fréchette. Un questionnaire (reproduit en annexe) a été adressé aux directeurs des services aux étudiants de ces écoles. Par ailleurs, des membres du Département de santé communautaire ont observé la situation existant dans quatre de ces écoles. La grille d'observation est également reproduite en annexe.

Il ressort de l'étude que la situation qui prévaut dans les quatre cafétérias observées requiert, à des degrés divers, des interventions d'ordre éducatif (préciser les menus, former un comité de cafétéria, etc.) et d'ordre administratif (propreté des lieux, contrôle de la qualité des aliments, etc.).

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 03
Notice(s) connexe(s): 8270937
Auteur de l'analyse: ar

EDUQ 8270936

RAPPORT SUR LE FONCTIONNEMENT DES CAFETERIAS A LA COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE LOUIS-FRECHETTE

Jacqueline Chabot,
Diététiste-nutritionniste,
Département de Santé Communautaire,
Hôtel-Dieu de Lévis.

25 mars 1977.

TABLE DES MATIERES

PAGE

Introduction..... 1

Les Services offerts par la cafétéria..... 2

Aménagement intérieur de la salle à manger..... 3

Aperçu du fonctionnement des cafétérias au secondaire..... 4

Compte-rendu du document "Protocole d'observation des cafétérias scolaires au secondaire..... 9

Bilan des effectifs et recommandations..... 16

Conclusion..... 21

Bibliographie..... 23

ANNEXE - APPENDICES

INTRODUCTION

Au sein du centre hospitalier de l'Hôtel-Dieu de Lévis, le département de santé communautaire (D.S.C.) a la responsabilité bien précise d'assurer la protection et la promotion de la santé de la population qu'il dessert.

Considérant que l'alimentation joue un rôle vital pour la santé des québecois, l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires dès le jeune âge et l'adolescence s'avère essentielle. A cet égard, l'école a une tâche importante à réaliser et son service alimentaire peut être un excellent moyen d'éducation en nutrition.

Avant d'entreprendre l'élaboration d'un programme d'éducation en nutrition au niveau de l'enseignement secondaire, le D.S.C. de l'Hôtel-Dieu de Lévis a tenu à faire une analyse systématique de la situation qui prévaut actuellement dans les cafétérias scolaires de son territoire afin d'évaluer la qualité des services offerts aux étudiants relativement aux repas servis, au coût des repas, aux différentes sortes d'aliments disponibles, à l'environnement physique de la cafétéria, etc., dans la régionale Louis-Fréchette. L'étude comprend deux étapes. Premièrement, un document intitulé "Aperçu du fonctionnement des cafétérias au secondaire" (appendice) et complété par les directeurs du service aux étudiants des polyvalentes de la régionale permet de faire la synthèse du fonctionnement et de l'administration des cafétérias de la régionale. Deuxièmement, au moyen d'un "protocole d'observation des cafétérias au secondaire" (appendice) l'équipe du D.S.C. a effectué une observation de chacune des quatre (4) cafétérias du territoire. Les données recueillies ont permis d'identifier les lacunes dans le fonctionnement des cafétérias scolaires et les recommandations formulées dans ce rapport visent essentiellement l'amélioration de ce service offert aux étudiants et qui se doit d'être un moyen efficace d'acquérir de meilleures habitudes alimentaires.

Dans une première partie nous mettrons sommairement en évidence les éléments essentiels à la bonne marche d'une cafétéria scolaire et, dans les parties subséquentes, nous passerons à l'analyse de la situation actuelle dans les cafétérias de la régionale susmentionnée.

1) L'école secondaire Champagnat n'a pas été visitée étant donné qu'on y sert pas de repas complet à l'heure du dîner.

1-A. Les services offerts par la cafétéria:[1]

Les objectifs poursuivis dans la gestion d'une cafétéria scolaire doivent être, en plus de réaliser ou de tendre vers l'autofinancement, de:

1- Offrir le service de la cafétéria tout au long de la journée (petit déjeuner, dîner, collations)[2].

2- Offrir des aliments variés, nutritifs et en portions adaptées aux besoins des adolescents:

a) Un repas complet doit fournir le tiers des besoins nutritifs quotidiens dont a besoin l'adolescent et doit être constitué d'un aliment appartenant à chacun des groupes suivants: produits laitiers, viande et substitut, légumes, fruits, produits de céréales (pain, céréales, etc.).

b) Pour les étudiants qui apportent leur lunch, la cafétéria devrait être en mesure de fournir des aliments qui complètent adéquatement le lunch: soupe, lait, dessert.

3- Offrir les aliments à un prix minimum proportionnel à la capacité financière moyenne des étudiants.

4- Offrir un service relativement rapide et courtois.

Ces objectifs ne sauraient être atteints sans la mise en application des principes fondamentaux suivants:

1- Planifier les menus (cycle de 4 à 6 semaines).
2- Standardiser les recettes (coût/portion).
3- Centraliser les achats.
4- Contrôler, périodiquement, la qualité du produit fini.

5- Eliminer totalement les machines distributrices dans les écoles où la cafétéria est en opération dans le but d'éviter une concurrence; la même chose s'applique aux cantines mobiles.

6- Interdire la vente de pseudo-aliments tels les sucreries concentrées (bonbons, chocolat), boissons gazeuses, croustilles, et les aliments cuits en grande friture.

B- Aménagement intérieur de la salle à manger:[1]

L'atmosphère générale de la salle à manger doit être agréable i.e. calme, bien aérée, bien éclairée, propre, confortable afin d'amener les étudiants à considérer l'heure des repas comme une occasion de détente et de récupération plutôt qu'une chose que l'on doit expédier rapidement. A cet égard, les recommandations suivantes s'avèrent un guide très utile:

1- "Prévoir une salle à manger suffisamment spacieuse pour tous les dîneurs, sinon organiser les horaires de cours en conséquence".

2- "Réserver, si possible, la salle à manger aux seules fins de consommation des repas et des collations; inciter les étudiants à manger leur lunch (apporté de la maison) dans la salle à manger".

3- "Les murs, le parquet et le plafond doivent être maintenus en bon état, nettoyés et lavés au besoin".[3]

4- "L'éclairage et la ventilation doivent assurer le confort à la clientèle".

5- "L'ameublement (tables, chaises) doit être en bon état et propre".

6- "Prévoir des récipients à déchets avec couvercle en quantité suffisante et les disposer de façon à éviter de souiller les lieux".

2-A: Aperçu du fonctionnement des cafétérias au secondaire:

Au moyen d'un sondage effectué en novembre 1976 auprès des directeurs des services aux étudiants des polyvalentes et écoles secondaires de la Régionale Louis-Fréchette, il nous a été possible de recueillir les renseignements suivants:

- Nombre total d'étudiants: 7502

- Nombre total de cafétérias: 5

- Cafétérias en service sous la responsabilité:
  - a) de la régionale: aucune
  - b) d'un concessionnaire: 5

- Machines distributrices: Aucune n'est accessible directement aux étudiants.

- Cantine: Seule la polyvalente de St-Anselme déclare avoir une cantine au service des étudiants.

- Combien d'étudiants peut accommoder le local de la cafétéria?

  E. Sec. Champigny:
  175 places/403 étudiants.

  E. Sec. Lauzon:
  250 places/800 étudiants.

  Poly. St-Damien:
  275 places/624 étudiants.

  Poly St-Anselme:
  250 places/1,220 étudiants.

  Poly. Benoit Vachon:
  600 places/1,855 étudiants.

  Poly. Lévis:
  800 places/2,600 étudiants.

Note: L'école secondaire de Lauzon possède un local mais le service de cafétéria n'est pas offert aux étudiants.

- Les étudiants s'installent-ils ailleurs qu'à la cafétéria pour dîner? : Trois (3) écoles déclarent faire face à cette difficulté, ce sont la poly. St-Damien, la poly. de Lévis et l'école secondaire Champagnat. Les étudiants de ces écoles s'installent dans les corridors, les vestiaires ou autres locaux.

- Le local de la cafétéria sert-il également de salle de rencontre, salle de travail, etc? : A l'exception de deux (2) écoles soit la poly. de St-Anselme et l'école secondaire de Lauzon, ce local est utilisé plus ou moins fréquemment à ces fins.

- Heures d'ouverture de la cafétéria:

a) dîner: Entre 11.15 hres et 13.05 hres.

b) collation: Deux (2) écoles ne servent pas de collations à la cafétéria: la poly. St-Anselme et l'école secondaire de Lauzon.
Une école: la poly. de Lévis ouvre
le matin de 8.00 hres à 8.50 hres et 10.45 hres à 11.00 hres.
l'après-midi de 14.55 hres à 15.05 hres.
Les autres ouvrent:
le matin de 10.50 hres à 11.05 hres et
l'après-midi de 14.55 hres à 15.05 hres.

c) Aliments offerts à l'heure des collations: On y offre des fruits, des jus, des boissons à saveur de fruits, des boissons gazeuses, des croustilles, du chocolat, des sandwiches, des gâteaux, du lait.

- Combien de temps l'étudiant dispose-t-il pour dîner? : Environ 1 heure 10 minutes. Il est à noter cependant que des activités sociales (films, sports) débutent vers 12.30 hres dans les quatre (4) polyvalentes de sorte que l'étudiant absorbe son repas en 10 ou 20 minutes.

- Les étudiants arrivent-ils à la même heure pour dîner? : Oui, à l'exception de la polyvalente Benoît-Vachon, où il existe un double horaire
Sec. 1er cycle: 11.50 à 12.20 hres.
Sec. 2ème cycle: 12.20 à 13.00 hres.

- Combien d'étudiants sont transportés par autobus soir et matin? Environ 5,920 étudiants.

- Nombre de repas complets servis? : Environ 2,025 repas complets sont vendus dans les cafétérias des 4 polyvalentes. Ce nombre indique qu'environ 27% de la population étudiante totale consomment le repas complet servi à l'école. Il est à noter qu'à la cafétéria de l'école secondaire Champagnat, on ne sert pas de repas complets. A cet endroit, c'est le type casse-croûte qui est utilisé, on y sert seulement des hot dogs, hamburgers, des pizzas, etc.

- Nombre approximatif d'étudiants qui fréquentent la cafétéria? : Environ 5,775 étudiants.

- Prix d'un repas complet? : Aux polyvalentes Benoit Vachon et St-Anselme, le prix du repas complet est de $1.20.
Aux polyvalentes St-Damien et Lévis, ce prix est de $1.30.
A l'école secondaire Champagnat l'étudiant paie l'item désiré.

-L'étudiant peut-il s'il le veut, travailler à la cafété-ria afin d'absorber le coût de son repas?	:	Dans trois (3) polyvalentes: Benoît Vachon, Lévis et St-Anselme 3 à 4 étudiants travaillent soit au service du comptoir, soit au ramassage des déchets et au lavage de vaisselle. Dans les autres écoles, les étudiants ne peuvent jouir de ce privilège.
- Les étudiants du soir (éducation permanente) ont-ils accès au service de la cafétéria à l'heure du souper?	:	Oui, dans trois (3) polivalentes soit: Lévis, Benoît Vachon et St-Anselme. A cette dernière, les étudiants jouissent également de ce service au moment de la collation en soirée.
- A qui incombe la responsabilité du service de la cafétéria dans la régionale?	:	A la direction du service de l'équipement sauf pour la polivalente Benoit Vachon où cette responsabilité incombe au concessionnaire.
- Qui compose les menus?	:	Le concessionnaire ou chef cuisinier; toutefois la polivalente Benoit Vachon se réserve le droit d'approuver ces menus.
- Quel est le cycle des menus?	:	Le cycle est très variable d'une école à l'autre. Dans les poly. St-Damien et Lévis, le cycle est de une (1) semaine. A la polivalente St-Anselme, le cycle est de deux (2) semaines. A la polivalente Benoît Vachon, c'est un cycle de trois (3) semaines.
- Utilise-t-on des recettes standardisées (coût/portion)?	:	Non.
- Combien d'employés sont affectés à la cafétéria?	:	Poly. St-Anselme: 7 personnes
	:	Poly. Benoit Vachon: 7 personnes
	:	Poly. St-Damien: 4 personnes
	:	Poly. Lévis: 8 personnes
	:	Ecole Sec. Champagnat: 2 personnes

- Qui est responsable du recrutement des employés?	:	Le concessionnaire. Toutefois, à la polyvalente Benoit Vachon, la direction du personnel se réserve le droit d'accepter ou de refuser le candidat éventuel.
- Exige-t-on une formation spéciale pour les employés affectés au service de la cafétéria?	:	Les poly. St-Anselme et Benoit Vachon exigent une formation spéciale suivant le travail à effectuer. Les autres écoles n'exigent aucune formation précise.
- Les employés sont-ils embauchés pour un travail à temps plein ou un travail à temps partiel?	:	Des employés embauchés dans les cafétérias des écoles de la régionale Louis-Fréchette: 22 sont à temps plein, 5 sont à temps partiel.
- Le prix du repas inclut les coûts suivants:	:	Tous les répondants déclarent que le prix inclut seulement le coût des aliments. Il est cependant probable que le prix du repas comprend également le coût de la main d'oeuvre et les coûts d'opération.
- Commentaires	:	A l'école de Lauzon, il y a un local disponible mais le service de cafétéria n'est pas offert aux étudiants ce que la direction de cette école trouve inacceptable. A l'école secondaire Champagnat, on y sert pas de repas complet, on offre seulement des sandwiches, pizzas, gâteaux, liqueurs, etc. De meilleurs aliments pourraient être offerts à prix raisonnable: lait, yogourt, fruits. Il est difficile aux responsables de l'école de vérifier la qualité des repas. On déplore le fait que le menu du jour de même que le prix à l'unité ne soient pas affichés. Pas d'uniformes exigés. Les personnes responsables de la santé dans l'école, devraient pouvoir donner leur avis lors de la signature de contrat de service avec le concessionnaire.

* Au moment de la rédaction de ce rapport, un service de cafétéria est offert à cette école.

Beaucoup fréquentent la cafétéria, peu utilisent les servi es.

B- Compte-rendu du document "Protocole d'observation des cafétérias scolaires au secondaire".

Question 1-

Reproduire le menu tel qu'exposé et indiquer les prix:

Aux polyvalentes Benoit Vachon et St-Anselme, les items disponibles et leur prix respectif sont bien indiqués. Cependant, il y a manque de précision en rapport avec les aliments composant le repas complet du jour. Il est seulement mentionné: spécial du jour avec le prix s'y rapportant.
A la polyvalente de St-Damien, le menu du jour est clairement inscrit, mais il n'y a pas de prix indiqué pour chaque item. La plupart des aliments offerts au comptoir comme hot-dog, hamburger, sandwiches etc. ne sont pas indiqués. Le tableau ne fait mention que des items suivants (le 24 janvier 1977):

Soupe au chou
Jus de tomate
Spaghetti
Saucisses farcies
Jambon froid
Salade de fruits

A la polyvalente de Lévis, rien n'est affiché. Les étudiants connaissant par habitude le prix des aliments offerts.

Question 2-

Le menu du jour comporte-t-il plusieurs choix?

A la polyvalente St-Anselme: un seul choix le jour où les observateurs se sont présentés.
A la polyvalente Benoit Vachon et Lévis: deux (2) choix offerts. Cependant, le pâté à la viande individuel servi dans ces deux endroits, ne sont pas considérés comme un troisième choix.

A la polyvalente St-Damien, on y offre trois (3) choix en incluant la viande froide qui apparaît au menu de tous les jours.

Partout, on offre régulièrement: hot-dog, hamburger, sandwich, sous-marin, hot-chicken, club sandwich suivant la demande des étudiants.

A la polyvalente de Lévis, l'étudiant peut obtenir un peu de tout au comptoir, gâteaux assortis, chips de toutes saveurs, liqueurs, bonbons, cigarettes comme au restaurant du coin.

Question 3-

Enumérer les aliments disponibles au comptoir de service dans l'ordre où ils sont présentés:

Dans les quatre (4) cafétérias où un repas complet est servi, l'ordre de présentation de même que la variété d'aliments disponibles sont à peu près identiques. Au début du comptoir, on sert les mets chauds: soupe, viande (2 ou 3 choix) légumes, sandwiches, puis suivent les desserts, les breuvages chauds ou froids, condiments, fruits (lorsque servis) et près de la caisse on peut avoir une salade, de la crème glacée, du yogourt, du pouding instant. Pour ceux qui désirent seulement un item non inclus au menu du jour ex: hot dog, gâteaux, liqueurs, un endroit adjacent au comptoir principal a été aménagé à cette fin.

Question 4-

Combien avez-vous déboursé pour votre repas complet?

Les observateurs qui ont visité les cafétérias suivantes ont déboursé en moyenne:

Polyvalente de Lévis: $1.65
Polyvalente de St-Anselme: $1.60
Polyvalente Benoit Vachon: $1.50
Polyvalente St-Damien: $1.95

Question 5-

Au moment du service au comptoir, est-ce que les aliments sont servis aux températures requises?

A la polyvalente de St-Anselme, les aliments étaient à la température réquise.
Partout ailleurs, les mets de l'assiette principale sont servis à une température indésirable (Aliments tièdes au lieu de chauds ou très chauds). Le thé ou le café sont acceptables. Le lait nature est habituellement servi à partir d'un distributeur réfrigéré.
On doit cependant noter qu'à la polyvalente de Lévis, le lait est également servi en carton individuel. Bien que refrigéré, le lait et le yogourt offerts sont fréquemment vendus après la date d'utilisation suggérée sur les contenants et sont alors de moins bonne qualité sinon franchement mauvais.
Partout, on a remarqué que les hot dogs, les sous-marins, les hamburgers, les clubs sandwiches sont préparés à l'avance afin d'assurer un service rapide. La qualité de ces produits est donc grandement diminuée (froid, pain détrempé, graisseux, etc.)

Question 6-

Selon la situation qui prévaut, cocher - (appréciation du service des aliments):

A ce point de vue, les 4 polyvalentes offrent un service acceptable.
Cependant, comme il a été mentionné précédemment, certains items sont préparés beaucoup trop à l'avance.
Spécialement aux polyvalentes de Lévis et de St-Damien, les louches utilisées pour le service de la sauce devant accompagner la viande ont des manches trop courts, et il arrive fréquemment qu'elles soient submergées, donc situation déplaisante pour le client témoin et les principes de l'hygiène sont alors mis en doute.

Question 7-

Commentaires supplémentaires à propos des aliments servis:

En général, les portions de viande et de légumes sont trop petites.

Toutefois, la portion de pomme de terre pilée est plus que généreuse.
La portion de pâte alimentaire (spaghetti) est très généreuse en comparaison à la quantité de sauce à la viande qui l'accompagne.
La saveur laisse à désirer à cause d'un manque d'assaisonnement approprié.
Quant à l'apparence générale de l'assiette principale, on ne semble pas y attacher beaucoup d'importance.
On camouffle le jello vieilli sous un peu de crème fouettée de même que certaine pièce de viande de qualité douteuse avec beaucoup de sauce (ex: cuisse de poulet).

Question 8-

Le comptoir de service vous semble-t-il acceptable du point de vue propreté? Commenter s'il y a lieu:

Dans les quatre (4) cafétérias visitées, la propreté des comptoirs est acceptable.
On suggère l'utilisation d'ustensiles plus appropriés spécialement les cuillères de service, afin d'éviter qu'elles ne tombent dans les aliments (poly. St-Damien et Lévis).

Question 9-

Est-ce qu'on utilise de la vaisselle monousage ou ordinaire?

Dans les quatre (4) cafétérias, le bol à soupe et l'assiette principale est en vaisselle ordinaire.
Tout le reste est en monousage.
On note cependant qu'à la poly. de St-Damien, le breuvage chaud est parfois servi dans une tasse en vaisselle ordinaire si le client en fait la demande.
Les observateurs ont remarqué qu'à la polyvalente de Lévis, les ustensiles nonousages étaient réutilisés (ustensiles usagés).
Ceci laisse supposer que la température de l'eau du rinçage de la vaisselle est inadéquate pour une bonne stérilisation. De plus, la qualité du produit initial est fortement compromise ce qui peut favoriser la prolifération de bactéries pathogènes.

Question 10-

Les ustensiles sont-ils situés au début ou à la fin de la ligne?

Dans les quatre (4) cafétérias, ils sont situés au début de la ligne de service près des cabarets.

Question 11-

Commenter la rapidité du service et les facilités de dépassement:

Le service est rapide partout.
A la polyvalente Benoit Vachon, il y a double comptoir pour le mets principal ce qui permet d'accélérer le mouvement. De plus, les items individuels, ex: hot dogs, sous-marins, breuvages aux fruits, gâteaux sont servis dans un endroit spécialement aménagé.
A la polyvalente de Lévis, le comptoir est aussi aménagé de manière à permettre un service rapide. Il y a deux lignes d'attente adjacentes. D'un côté, les clients qui désirent le mets principal du jour et de l'autre les aliments vendus à l'item. De ce côté du comptoir on peut également obtenir l'échantillonnage complet de croustilles, gâteaux, bonbons, gommes à mâcher, liqueurs, cigarettes. L'étudiant peut également acheter les cigarettes individuellement au prix de .05/cg.
Aux polyvalentes de St-Damien et de St-Anselme, il n'y a qu'une ligne de service. Cependant, le débit est rapide. Les étudiants qui ne désirent qu'un ou deux items peuvent se présenter à un endroit précis du comptoir, habituellement à la fin de la ligne de service près de la caisse enrégistreuse et ainsi être servis rapidement.
A Saint-Anselme et à Benoit Vachon, on ne sert pas de chips ou de boissons gazeuses à la cafétéria.
Partout, il n'y a pas de dépassement possible à la ligne de service pour le mets principal ou le menu du jour complet.

Question 12-

Les employés affectés au service portent-ils:

un uniforme: Non, sauf à St-Damien.

une résille: Non. Les employés masculins ne portent pas non plus le bonnet traditionnel du

cuisinier.

Question 13-

Les sorties, la caisse ainsi que l'emplacement des condiments (s'il y a lieu) permettent-ils un flot régulier sans attente inutile?

Oui, sauf à la polyvalente de St-Damien où on a constaté une situation insatisfaisante.

Question 14-

Nombre de places dans la cafétéria. Est-ce assez grand pour recevoir tous les usagers? Commenter s'il y a lieu:

Le nombre de places/étudiants varie selon les endroits de 250 à 600. Il a semblé que partout ce nombre était suffisant.
Toutefois, à la polyvalente de Lévis, les corridors et les vestiaires sont envahis par les étudiants qui prennent leur casse-croûte apporté de la maison ou consomment chips, gâteaux et liqueurs achetés à la cafétéria de l'école. La plupart sont assis par terre dans l'atmosphère d'une musique étourdissante. Il semble que beaucoup de ces étudiants subissent cette situation plus par goût personnel que dû au manque d'espace dans le local de la cafétéria.

Question 15-

Propreté des tables et des planchers:

A la polyvalente de St-Anselme, la propreté du local à l'arrivée des étudiants était impeccable.
Partout ailleurs, le local est utilisé entre les repas par les étudiants et on y laisse certains vestiges sur les tables ou les planchers. La situation est cependant acceptable
A la sortie des étudiants, la propreté des tables et des planchers laisse beaucoup à désirer dans les quatre (4) endroits.

Question 16-

Les poubelles sont-elle accessibles et en nombre suffisa

Oui, dans les quatre (4) cafétérias.

Question 17-

Y a-t-il un endroit facile d'accès où les étudiants peuvent rapporter leur cabaret?

A la polyvalente de St-Damien, cet endroit n'était pas très bien indiqué. Partout ailleurs, il était facilement accessible.

Si oui, les étudiants s'acquittent-ils bien de cette tâche?

Oui, dans la majorité des cas.

Si non, qu'arrive-t-il des cabarets?

Des étudiants embauchés à cette fin ou un préposé au lavage de vaisselle s'acquittent de cette tâche.

Il est pertinent de noter qu'à la polyvalente de St-Anselme cet endroit est aménagé de façon à permettre aux étudiants de nettoyer leur cabaret et de classer la vaisselle salie dans des contenants appropriés. La vaisselle lavable est ainsi classée avant d'aller au lavage de vaisselle et rend la tâche des préposés au lavage de vaisselle plus facile. Les étudiants s'acquittent bien de cette fonction.

Question 18-

L'atmosphère générale de la cafétéria scolaire vous semble-t-elle apte à favoriser une bonne digestion?

Oui, à l'exception de la polyvalente de St-Damien où une musique très forte rend très difficile toute conversation avec un partenaire. Il est exceptionnel de voir les étudiants bacler leur dîner en 10 ou 20 minutes. Ceux qui s'absentent très tôt participent ordinairement aux activités sociales (film, sports). offertes à l'heure du repas.

. Aux polyvalentes de Lévis et de St-Damien, nombreux sont les étudiants qui mangent leur lunch ou un casse-croûte dans les corridors ou les vestiaires, assis par terre, dans l'atmosphère d'une musique étourdissante.
Aux polyvalentes Benoit Vachon et de St-Anselme, la salle à manger est située dans un endroit bien éclairé au moyen de larges fenêtres. En plus de l'éclairage, on peut bénéficier d'une vue splendide du paysage extérieur.

C- Bilan des effectifs et recommandations:

Si dans l'ensemble des cafétérias de la régionale Louis-Fréchette, le service offert aux étudiants semble acceptable, on doit cependant y apporter quelques réserves. Par exemple, le prix moyen du repas complet est de $1.25 ce qui paraît un peu excessif compte tenu de la grosseur des portions servies et comparativement à ce qui a été observé dans d'autres endroits. De plus, les menus ne sont pas planifiés i.e. ils sont laissés au bon gré des cuisiniers, les achats ne sont pas centralisés et on ne fait pas usage de recettes standardisées (coût/portion). L'hygiène alimentaire laisse à désirer si l'on tient compte du fait que les employés ne portent pas l'uniforme, la resille ou le bonnet traditionnel du cuisinier obligatoires dans un service alimentaire. En outre, la situation qui prévaut à la polyvelente de Lévis et à l'École secondaire Champagnat est vraiment déplorable et on est en droit de s'interroger sur les buts poursuivis par les administrateurs en regard de ce service. Veut-on concurrencer le restaurant du coin en offrant toute la kyrielle des aliments habituellement vendus dans un établissement commercial sans discernement pour leur valeur nutritive? Devant la piètre qualité, tant nutritive que gustative, du mets principal offert à la polivalente de Lévis, il n'est pas surprenant de constater que les étudiants se gavent de pseudo-aliments (friandises) qui du reste leur sont abondamment fournis, en tout temps, au comptoir de service même. En se référant aux objectifs d'une cafétéria scolaire (voir pages 2-3), il devient urgent que les principaux intéressés se penchent sur ces problèmes et y apportent les correctifs souhaités. Pour ce faire, nous proposons les recommandations suivantes:

1- Prendre en main le service alimentaire de la polyvalente de Lévis et de l'École secondaire Champagnat. Ceci s'avère indispensable car le concessionnaire qui s'en occupe présente-

ment, n'atteint aucunement les objectifs d'une cafétéria scolaire. Par ailleurs, en attendant qu'on puisse offrir le service complet de cafétéria à l'école secondaire Champagnat (repas chauds), on pourrait très bien offrir un choix d'aliments d'appoint qui complètent adéquatement le lunch (lait, yogourt, fromage, soupes, jus de fruits, fruits frais, etc.).

2- Planifier les menus quotidiens en tenant compte des recommandations du guide alimentaire canadien et des besoins nutritionnels des adolescents. Un cycle de 4 à 6 semaines serait souhaitable.

3- Déterminer avec précision quels sont les aliments qui composent le repas complet à $1.20 dans le but (1) de promouvoir la vente du dit repas et (2) de montrer à l'étudiant en quoi consiste un repas qui satisfait tous ses besoins de croissance:

Exemple:

MENU

MENU DU JOUR

Soupe aux légumes	0.15¢	= $1.20
Steak haché ou Cuisse de poulet, fèves vertes, pommes de terre en purée	0.80¢	
pouding	0.15¢	
lait	0.10¢	

TOUS LES JOURS

Sandwiches	0.40¢
Paté à la viande	0.40¢
Pain et beurre	0.05¢
Pâtisseries	0.15¢
Thé, café, lait au chocolat	0.15¢
etc....	

4- Inciter les employés à suivre fidèlement les recettes standardisées afin de s'assurer que le produit fini ait une belle apparence et une bonne saveur, de même qu'il soit servi en quantité suffisante. Ceci s'applique particulièrement dans le cas des polyvalentes de Lévis et de St-Damien. Les recettes standardisées permettent également d'établir le coût/portion.

5- S'assurer que les aliments disponibles au comptoir de service soient aux températures requises. Cette remarque ne s'applique pas cependant au cas de la polyvalente de St-Anselme.

6- Inciter les étudiants à prendre leur lunch exclusivement dans la salle à manger. On sait en effet que manger dans les corridors et/ou les vestiaires favorise chez lui la vilaine habitude de prendre son repas à la hâte.

7- Organiser l'horaire des cours en fonction du nombre de dîneurs afin d'éviter les longues lignes d'attente et permettre aux étudiants de prendre leur repas en toute quiétude à la cafétéria. Ce système existe déjà à la polyvalente Benoit Vachon.

8- Obliger, par mesure d'hygiène, tous les employés sans exception à porter un uniforme ainsi qu'une résille ou le bonnet traditionnel du cuisinier.

9- Disposer les ustensiles à la fin de la ligne de service plutôt qu'au début afin de minimiser les coûts d'opération. Les ustensiles, lorsque placés au début de la ligne expose la clientèle à une utilisation excessive.

10- Enquêter sur les habitudes de déjeuner des étudiants afin de déterminer s'il serait souhaitable que la cafétéria offre le petit déjeuner. (Cette enquête pourrait être menée par un comité de cafétéria ou le comité de santé de la polyvalente).

11- Inciter les étudiants à jeter leurs déchets dans les poubelles et à rapporter leur cabaret aux endroits aménagés à cette fin. A l'exception de la polyvalente de St-Anselme, cela s'avère un problème partout ailleurs.

12- S'assurer que les ustensiles à monousage soient de bonne qualité et qu'ils ne soit pas réutilisés (polyvalente de Lévis) car les produits utilisés pour le lavage de la vaisselle et la température de l'eau de stérilisation affectent le fini lustré de ces ustensiles en les rendant poreux et susceptibles d'absorber des éléments indésirables qui favorisent la multiplication de bactéries pathogènes.

13- Etudier la possibilité de centralisation des achats au niveau de la régionale. On sait que la centralisation peut être un facteur de rentabilité et un moyen d'abaisser les coûts d'opération.

14- Offrir un seul choix au menu du jour afin de diminuer le coût/aliment et le coût/main d'oeuvre.

15- Diminuer, autant que possible, le coût du repas complet; celui-ci ne devrait pas dépasser $1.00 à l'étudiant. En outre, cette diminution entraînerait une augmentation du volume des ventes.

16- Interdire la vente de pseudo-aliments au comptoir de service (polyvalente de Lévis).

17- S'assurer les services d'une personne compétente (diététiste) pour les écoles de la régionale afin que les critères d'une saine administration et que les principes d'une bonne alimentation soient respectés.

18- Favoriser la participation des étudiants de chacune des écoles aux différents aspects du service alimentaire en encourageant la création d'un comité de cafétéria. Ce comité, fonctionnant dans le cadre des activités para-scolaires, serait composé majoritairement d'étudiants auxquels se joindraient le cuisinier, l'infirmière de l'institution et de la diététiste de la régionale.

Le mandat de ce comité pourrait être (1) d'informer les étudiants sur le service de la cafétéria, (2) d'inciter les étudiants à suggérer des idées nouvelles pour les menus et (3) de faire valoir leurs critiques et /ou leurs commentaires concernant ce service qui d'ailleurs, doit constamment être remis en question.

CONCLUSION

Compte tenu du fait qu'une seule visite par cafétéria fut effectuée, nous avons essayé de cerner, le plus fidèlement possible, les principaux problèmes rencontrés dans les cafétérias de la régionale Louis-Fréchette. En partant du principe que la cafétéria scolaire doit constituer un véritable service éducatif au même titre que le gymnase ou la bibliothèque, il ressort de cette étude que la situation qui prévaut actuellement dans les services alimentaires des quatre (4) cafétérias visitées, exige à des degrés divers, des interventions d'ordre éducatif (ex: préciser les menus, former un comité de cafétéria, etc.) et d'ordre administratif (ex: propreté des lieux, contrôle de la qualité des aliments, etc.).

Comme il a été mentionné précédemment, la cafétéria en milieu scolaire se doit d'être avant tout un moyen d'éduquer et d'amener les étudiants à adopter de bonnes habitudes alimentaires aussi la rentabilité d'un tel service ne doit pas reposer uniquement sur une question de gros sous. Il devient, dès lors, urgent d'établir au niveau de la régionale une politique alimentaire véritable et conséquente en regard des objectifs à réaliser.

Il est évident que le département de santé communautaire (D.S.C.) de l'Hôtel-Dieu de Lévis ne veut, en aucun temps, s'immiscer dans l'administration des cafétérias scolaires de la régionale. Tel n'est pas son rôle. Cependant, vu sa responsabilité vis-à-vis la santé de la population étudiante de son territoire, celui-ci est prêt à (1) fournir toute collaboration ou aide technique jugées nécessaires au niveau des interventions d'ordre éducatif (2) exercer une constante surveillance sur la qualité des services offerts à la population étudiante du secondaire et (3) appuyer la régionale dans ses efforts pour concilier son objectif de faire de la cafétéria scolaire un moyen efficace d'éducation en matière de nutrition avec les contraintes financières actuelles rencontrées en vue d'assurer un service plus adéquat.

Si le transport quotidien de milliers d'étudiants vers les écoles régionales est réalisable; et l'on sait qu'au Québec des sommes considérables sont investies chaque année à cette fin, pourquoi ne serait-il pas possible de trouver les moyens nécessaires de fournir, à ces mêmes étudiants, l'occa-

sion de se nourrir convenablement?

La santé n'est-elle pas aussi un facteur de rentabilité?

BIBLIOGRAPHIE

1- Goulet, Francine, Rapport sur le fonctionnement des cafétérias dans les régionales ABC (1975) D.S.C.-C.H.U.L. Québec. p.p. 3 - 5.

2- Ministère de l'Education (1973) - Normes pour le service alimentaire niveau secondaire, direction générale de l'équipement, 78 p.

3- Ministère des Affaires Sociales (1974) - Nutrition en milieu scolaire, Québec, 2 parties, 20 p.

4- Lanthier, Réal (1974) - Les conditions du repas à l'école élémentaire en milieu semi-rural (région administrative no. 5) Ministère de l'Education, Sherbrooke, 48 p. et annexes

Services alimentaires au secondaire, rapport final; comité d'étude nommé par le conseil de direction de l'enseignement élémentaire et secondaire, novembre, 1975, 22 p.

Directives pour les programmes d'alimentation scolaire au Canada. Comité fédéral-provincial sur la nutrition. Ministère de la Santé Nationale et du bien-être social, juin 1976, 12p. et annexe.

Arguin, Maurice, Le dîner à l'école (1975). Ministère des Affaires Sociales, 65 à l'heure, vol. 2 no. 9 - p. 4 - 5.

ANNEXE 1

ECOLES	Nombre total d'Etudiants	Nombre Etudiants Transportés	Cafétérias	Nombre Place/Etu.	Nombre Repas Servis	% Repas/ Etud.	Prix du Repas Complet
Polyvalente Lévis	2600	2000	1	500	300	11.5%	$1.30
Polyvalente Benoit-Vachon	1855	1800	1	600	1250	67%	$1.20
Polyvalente St-Anselme	1220	1120	1	250	375	33%	$1.20
Polyvalente St-Damien	624	540	1	275	100	16%	$1.30
Ecole Secondaire Lauzon[2]	800	200	1 local	250	-	-	-
Ecole Secondaire Champagnat	403	260	1	175	-	-	-
TOTAL	7502	5920	5	2050	2025	26.9%	$1.25

1) Il semble que les répondants n'aient pas très bien saisi la question à savoir le nombre de repas chauds complets servis. On a l'impression que ces chiffres indiquent tous les aliments servis au comptoir incluant les mets d'appoint.

2) Depuis la fin de l'Etude, le service de la cafétéria est offert aux étudiants de cette école.

APERCU DU FONCTIONNEMENT

DES CAFETERIAS

Jacqueline Chabot, nutritionniste,
Département de Santé Communautaire,
Hôtel-Dieu de Lévis.

Le 10 septembre 1975.

APERCU DU FONCTIONNEMENT DES CAFETERIAS

1- Nombre total d'Etudiants:

2- Nombre total de cafétérias:

3- Cafétérias en service sous la responsabilité:

a) de la régionale:

b) d'un concessionnaire:

4- Machines distributrices:

5- Cantines:

6- Combien d'Etudiants peut accomnoder le local de la cafétéria?

7- Les étudiants s'installent-ils ailleurs qu'à la cafétéria pour dîner?

8- Le local de la cafétéria sert-il également de salle de rencontre, de salle de travail, etc..?

9- Heures d'ouverture de la cafétéria:

a) Dîner:

b) Collations:

c) Aliments offerts à l'heure des collations:

10 - Combien de temps l'étudiant dispose-t-il pour dîner?

11- Les étudiants arrivent-ils tous à la même heure pour dîner?

12- Combien d'étudiants sont transportés par autobus soir et matin?

13- Nombre de repas complets servis?

14- Nombre approximatif d'étudiants qui fréquentent la cafétéria?

15- Prix d'un repas complet (menu du jour)?

16- L'étudiant peut-il, s'il le veut, travailler à la cafétéria afin d'absorber le coût de son repas?

17- Les étudiants du soir (éducation permanente) ont-ils accès au service de la cafétéria à l'heure du souper?

18- A qui incombe la responsabilité du service de la cafétéria dans la régionale?

19- Qui compose les menus?

20- Quel est le cycle des menus?

21- Utilise-t-on des recettes standardisées? (coût/portion)

22- Combien d'employés sont affectés à la cafétéria?

23- Qui est responsable du recrutement des employés?

24- Exige-t-on une formation spéciale pour les employés affectés au service de la cafétéria?

25- Les employés sont-ils embauchés pour un travail à temps plein ou un travail à temps partiel?

26- Le prix du repas inclus les coûts suivants:

27- Commentaires:

8- Le comptoir de service vous semble-t-il acceptable du point de vue de la propreté?
Commenter s'il y a lieu:

9- Est-ce qu'on utilise de la vaisselle monousage ou ordinaire?

10- Les ustensiles sont-ils situés au début ou à la fin de la ligne de service?

11- Commenter la rapidité du service et les facilités de dépassement:

12- Les employés affectés au service portent-ils:

un uniforme?

une résille (filet à cheveux)?

13- Les sorties, la caisse ainsi que l'emplacement des condiments (s'il y a lieu) permettent-ils un flot régulier sans attentes inutiles?

14- Nombre de places dans la cafétéria. Est-ce assez grand pour recevoir tous les usagers?

Commenter s'il y a lieu:

15- Propreté des tables et des planchers:

à l'arrivée des étudiants:

à la sortie des étudiants:

16- Les poubelles sont-elles facilement accessibles et en nombre suffisant?

17- Y a-t-il un endroit facile d'accès où les étudiants peuvent rapporter leur cabaret?

Si oui, les étudiants s'acquittent-ils bien de cette tâche?

Si non, qu'arrive-t-il des cabarets?

18- L'atmosphère générale de la cafétéria scolaire vous semble-t-elle apte à favoriser une bonne digestion?

Commenter s'il y a lieu:

MEMO A L'OBSERVATEUR

1- Se rendre à la cafétéria à l'heure d'ouverture (11.00 - 11.15 a.m.)

2- Garder l'anonymat.

3- Prendre un repas complet (menu du jour) au prix coûtant, en incluant tous les articles permis.

4- Dans la mesure du possible, se mettre dans la peau de l'étudiant.

****

ECOLE VISITEE_____

DATE_____ HEURE D'ARRIVEE_____

OBSERVATEUR_____

Seul (e)_____

En compagnie de
l'infirmière_____

autres_____

PROTOCOLE D'OBSERVATION

DES CAFETERIAS SCOLAIRES

Jacqueline Chabot, nutritionniste,
Département de Santé Communautaire,
Hôtel-Dieu de Lévis,

Le 10 septembre 1976.

1- Reproduire le menu tel qu'exposé et indiquer les prix.

2- Le menu du jour comporte-t-il plusieurs choix?

3- Enumérer les aliments disponibles au comptoir de service dans l'ordre de présentation.

Note: Il est préférable de spécifier chaque item individuellement (non des groupes d'aliments) car il arrive parfois que certains aliments appartenant à un même groupe (ex: produits laitiers) soient dispersés au hasard du comptoir de service.

Liste des aliments habituellement offerts dans une cafétéria scolaire:

Breuvages: à saveur de fruit
liqueurs douces
lait et lait au chocolat (en verre ou carton)
thé, café
chocolat chaud

Mets Principaux: viande, pâte ou casserole, spaghetti, poisson, hamburger, hot-dog
légumes chauds
pommes de terre bouillies, pilées, frites
riz ou nouilles
assiette froide (fromages, viandes froides)
soupes

Salades ou légumes crus: salade du chef
salade de choux
céleri et olives

Sandwiches: au poulet, salade de poulet, oeufs, sous-marins....

Desserts: gâteaux maison
gâteaux enveloppés
pouding, jell'o
fruits en conserve
fruits frais
crème glacée
autres...

Friandises: chocolat, croustilles, gomme à mâcher...

4- Combien avez-vous déboursé pour votre repas complet?

5- Au moment du service au comptoir, est-ce que les aliments sont servis aux températures requises?

Ex: le mets principal est-il servi très chaud?
le mets principal est-il servi chaud?
le mets principal est-il servi tiède?

le lait est-il servi froid?
le lait est-il servi à la température de la pièce?

6- Selon la situation qui prévaut, cocher:

☐ Chaque mets est servi avec une cuillère différente.

☐ On utilise une même cuillère pour plusieurs mets.

☐ On sert parfois avec les mains.

☐ On prépare des assiettes à l'avance.

7- Commentaires supplémentaires à propos des aliments servis:

Ex: soupe qui goûte l'eau, insipide
pâté de viande avec un maximum de pâte et un minimum de viande
portion vraiment trop petite
etc...